RISO

DIVINO

PREZIOSI PIEMONTESI

Risotto con nocciole, uva e gorgonzola
Panissa vercellese
Risotto al campo antico
Risotto alla piemontese
Risotto con crema di topinambur
Salsina ai peperoni
Riso nei peperoni al Varoma
Risotto al latte
Risotto ai porri
Riso e patate
Risotto al cavolo
Risotto all'astigiana
Insalata di riso alla novarese
Risotto alla cannella
Risotto ai fagioli borlotti
Risotto con le rane
Risotto al barolo
Paniscia novarese
Torta di riso e nocciole
Pomodori ripieni di riso
Risotto con la trippa

SINGLE: CONQUISTARE E FARE IN FRETTA

Torta di riso alla Turca
Riso filante
Riso freddo ai mandaranci
Riso orientale al pistacchio
Riso dolce all'arancia
Risotto alla birra
Risotto all'arancia
Risotto all'aceto balsamico
Riso timido
Risotto della zarina
Riso e soia

CHICCHE DI MONTAGNA

Risotto alle mele della Val di Non
Risotto agli spinaci selvatici
Minestra di riso, patate e ortiche
Riso in dadolata di capriolo
Risotto al miele di castagno e acacia
Minestra di riso, latte e castagne alla Valsusina
Risotto alle castagne
Riso dolce ai frutti di bosco
Zuppa di riso e crescione
Risotto ai germogli di luppolo
Riso e cinghiale

NELLA VECCHIA FATTORIA

Risotto con formaggio e noci
Il cappello del cardinale
Risotto alle zucchine e mascarpone
Anello di riso salato
Tortino di riso e cavolfiore
Risotto dell'eremita
Risotto al gorgonzola e basilico
Risotto al prosciutto e Madera
Risotto raffinato al mascarpone
Risotto allo champagne

IN CAMPAGNA: FIOR DI RISOTTI

Risotto alle erbe
Risotto con cicoria
Risotto con zucca e spinaci
Risotto con mele e curry
Risotto con il coniglio
Riso e fave
Risotto al finocchio fresco
Risotto verde primavera
Risotto alla zucca
Risotto con pasta di salame al cartoccio

PERLE DI MARE

Paella ai frutti di mare
Riso estivo con mazzancolle
Involtini di pesce con crema di riso e carciofi
Riso e cozze al pomodoro
Ciambella di riso ai frutti di mare
Risotto totani e carciofi
Risotto al salmone
Risotto di nero
Risotto ai gamberi
Timballo di riso con gamberetti e zucchine
Risotto con le ostriche
Risotto Germana allo storione

PER I PICCOLI E NON SOLO

Budino di riso con salsa di ribes e prugne
Riso di Ciampi
Sformato di riso arcobaleno
Riso di fiaba
Risotto al melograno
Gnocchi di riso
Crostata di riso
Salame di riso
Biscotti con farina di riso
Dolcetti di riso
Sformato di riso dolce
Risotto mimosa

NONNI: SEGRETI E SAGGEZZA

Risotto alla grappa e pere
Risotto al baccalà
Risotto alle olive
Risotto mediterraneo alle olive nere
Riso in crema di lamponi
Risotto per supplì
Torta degli addobbi
Riso appetitoso
Minestra tricolore
Minestra di riso e sedano rapa

PREZIOSI PIEMONTESI

RISOTTO CON NOCCIOLE, UVA E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone: 300 g. di riso Carnaroli; 100 g. di gorgonzola; 1 grappolo di uva bianca; 50 g. di nocciole; 40 g. di burro; 1 scalogno; dado vegetale Bimby; 1 misurino di vino bianco; 700 g. di acqua.

Tagliare a metà gli acini di uva privandoli dei semi. Tritare le nocciole a vel. 4 per pochi secondi e mettere da parte. Far stufare lo scalogno con il burro: 2 min 30 sec. a 90° vel. 3. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso e le nocciole: 2 min. 100° vel. 1-2. Versare il vino: 1 min. 100° vel. 1-2, un cucchiaio di dado vegetale e l'acqua: per 6 min. 100° vel. 1. Unire l'uva e il gorgonzola tagliato a fettine e lasciare in autocottura per 10 min.

PANISSA VERCELLESE

Ingredienti per 4 persone: 350 g. di riso Arborio; 50 g. di olio extravergine di oliva; 1 porro; 70 g. di lardo; 1 misurino di vino rosso corposo; 900 g. di brodo bollente; 1 cipolla; 1 salame di tipo sotto grasso; 50 g. di parmigiano grattugiato; 2 foglioline di salvia; pepe q.b..

Nel boccale tritare la cipolla, il porro, il lardo, la salvia per 10 sec. vel. 5. Soffriggere con l'olio per 3 min. Posizionare la farfalla. Versare il riso, rosolarlo per 2 min. 100° a vel. 1 sfumando con il vino rosso, aggiungere il salame sminuzzato, versare il brodo bollente e continuare la cottura per 6 min. 100° vel 1 e 10 min. di autocottura. Versare in risottiera, lasciare riposare per 2 min., aggiustare con pepe e servire con parmigiano a parte.

RISOTTO AL CAMPO ANTICO

Ingredienti per 4 persone: 400 g. di riso; 100 g. di polpa di pomodoro; 1 cipolla; 200 g. di funghi porcini o di coltura; 80 g. di burro; 80 g. di parmigiano grattugiato; 1 tartufo bianco; zafferano a piacere; 1 dl di vino bianco secco; 900 g. di brodo; sale e pepe q.b..

Mettere nel boccale 30 g. di burro: 5 min. 100° vel. 1, dopo 1 min. gettare la cipolla a vel 4-5 e farla rosolare, unire i funghi a fettine, insaporirli bene. Posizionare la farfalla, mettere il riso, sale, pepe e vino bianco e sfumare per 2 min. 100° vel. 1. Versare il brodo bollente con lo zafferano e il pomodoro: 6 min. 100° vel. 1. Lasciare ancora in autocottura per 10 min.. Versare nella risottiera, cospargere con il parmigiano, il rimanente burro a tocchetti e il tartufo tagliato a lamelle finissime.

RISOTTO ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone: 350 g. di riso; 1 cipolla; 1 costa di sedano; 1 carota; 50 g. di pancetta; 30 g. di olio extra vergine di oliva; 2 noci di burro; 150 g. di carne di manzo tritata; 4 fegatini di pollo; 1 bicchiere di vino rosso; 500 g. di brodo bollente; 3 cucchiai di salsa di pomodoro; 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Mettere nel boccale l'olio, la pancetta per 5 min. 100° vel. 1. Dopo 2 min. unire a vel. 5 il sedano, la cipolla e la carota. Terminare la cottura a vel. 3. Posizionare la farfalla, unire la carne e i fegatini tagliati a tocchetti, rosolare per 2 min. 100° vel. 1, bagnare con il vino, lasciare evaporare. Aggiungere la salsa di pomodoro e una misura di brodo: 10 min. 100° vel. 1. Unire il riso ed il rimanente brodo: 7 min. 100° vel. 1, lasciare 10 min. in autocottura. Versare nella risottiera unendo il burro ed il parmigiano.

RISOTTO CON CREMA DI TOPINAMBUR
Ingredienti per 4 persone: 300 g. di riso; 650 g. di acqua con dado Bimby; 300 g. di Topinambur; 1 misurino di vino bianco secco; 1 cipolla; 40 g. di olio extra vergine di oliva; 20 g. di burro; 30 g. di parmigiano grattugiato; 20 g. di prezzemolo tritato.

Pulire accuratamente i Topinambur, inserirli nel boccale e tritarli per 5 sec. vel. 4. Metterne metà da parte, aggiungere olio e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, unire il riso, i Topinambur messi da parte, il vino e far evaporare senza misurino: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua ed il dado Bimby: 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. in autocottura. A cottura ultimata, versare il risotto in una zuppiera, aggiungere il parmigiano, il burro ed il prezzemolo fresco. Mescolare bene prima di servire. E' un risotto molto delicato.

SALSINA AI PEPERONI
Ingredienti: 3 peperoni rossi; 1 piccola carota; 1 cipolla; 1 piccolo pomodoro; 1 cucchiaino di zucchero; 1 cucchiaio di aceto; 1 misurino di olio extravergine di oliva; poco prezzemolo; sale q.b.

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, esclusi aceto e zucchero: 15 sec. vel. 5. Cuocere per 10 min. 90° vel. 3. Aggiungere aceto e zucchero.
Questa salsina può accompagnare piatti di carne bollita e arrosti di carne bianca.

RISO NEI PEPERONI A VAROMA
Ingredienti per 4 persone: 3 peperoni carnosi; 250 g. di riso; 1 misurino di olio extra vergine di oliva; 300 g. di tonno sott'olio; 3 acciughe dissalate e diliscate; 1 spicchio di aglio; 1 ciuffo di prezzemolo tritato.

Nel boccale soffriggere olio e aglio per 3 min. 100° vel. 3. Unire il tonno, le acciughe e il prezzemolo e rimescolare a vel. 3 per 10 sec. Togliere dal boccale e mettere da parte. Senza lavare il boccale versare l'acqua (120 cl.), il sale e far cuocere per 10 min. 100° vel. 1. Versare il riso e cuocere per 10 min.. A termine cottura, scolarlo e aggiungere al composto. Rimettere nel boccale 1 l. d'acqua e cuocere per 7 minuti temperatura Varoma vel. 1. Nel frattempo tagliare i peperoni a metà per il lungo eliminando semi e filamenti bianchi, lavarli, asciugarli e riempirli di riso. Sistemare i peperoni nel Varoma (3 sul fondo di acciaio, 3 sul vassoio) e posizionare il Varoma sul boccale. Cuocere 15 min. temperatura Varoma vel. 1.

RISOTTO AL LATTE
Ingredienti per 4 persone: 250 g. di riso Razza 77; 30 g. di burro; 700 g. di latte: 1 spruzzata di cannella; sale q.b.

Nel boccale posizionare la farfalla a 7 min. 100° vel. 1, versare il latte e aggiungere il riso, il sale e cuocere 14 min. 100° vel. 1. A fine cottura versare in una zuppiera, unire il burro e profumarlo con una spruzzata di cannella.

RISOTTO AI PORRI
Ingredienti per 4 persone: 400 g. di porri puliti tagliati a rondelle; 350 g. di riso Carnaroli; 60 g. di burro; 800 g. di brodo bollente; 50 g. di parmigiano grattugiato.

Mettere nel boccale 40 g. di burro: 6 min. 90° vel. 1: dopo 1 min. unire i porri e terminare la cottura. Posizionare la farfalla, mettere il riso ed insaporire per 3 min a 100° vel. 1. Aggiungere il brodo bollente: 7 min. a 100° vel 1. Lasciare in autocottura altri 10 min. poi versare nella risottiera e mantecare con il restante burro e parmigiano. Coprire e lasciare riposare 2 minuti prima di servire.

RISO E PATATE
Ingredienti per 4 persone: 300 g. di patate; 400 g. di riso; sedano; sale q.b. o dado Bimby; 150 g. di pomodoro; 50 g. di olio extra vergine di oliva; cipolla; parmigiano grattugiato.

Nel boccale soffriggere l'olio, il sedano e la cipolla: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere pomodoro, dado: 2 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla. Inserire le patate tagliate a cubetti e 1 litro e 200 circa di acqua: 15 min. 100° vel. 1. Spolverare con abbondante parmigiano.

RISOTTO AL CAVOLO
Ingredienti per 4 persone: 300 g. di riso Violone nano; 300 g. di cavolo tagliato a pezzetti; 150 g. di burro; 20 g. di parmigiano grattugiato; 4-5 foglioline di salvia; dado bimby; sale q.b.; 660 g. di acqua.

Nel boccale posizionare la farfalla, inserire il cavolo e 50 g. di burro: 3 min. 100° vel. 1. Unire il riso, tostare: 2 min. 100° vel. 1, aggiungere l'acqua bollente e il dado. Cuocere per 6 min. 100° vel. 1 e lasciare 10 min. in autocottura.
A cottura ultimata versare il risotto in una pirofila e unire il restante burro che avrete fuso con le foglioline di salvia. Aggiungere il parmigiano.

RISOTTO ALL'ASTIGIANA
400 gr riso, 1'' gr regaglie di pollo, 100 g di burro, 80 g di parmigiano, 50 g funghi, 20 g cipolla tritata, 1 piccolo salamino, trito di sedano, carota e prezzemolo, brodo, sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale 50 g di burro 1 min. 100° vel. 1. Unire con le lame in movimento a vel. 5 sedano, cipolla, carota, prezzemolo e funghi; cuocere 5 min. 100° vel. 1. Dopo 2 min. aggiungere il salamino e le regaglie di pollo tagliate a pezzetti e terminare la cottura. Inserire la farfalla, versare il riso, salare e pepare; insaporire per 1 min. poi unire il brodo bollente e cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. in autocottura. Versare nella risottiera con burro e formaggio.

INSALATA DI RISO ALLA NOVARESE
Ingredienti per 4 persone: 350g di riso di Novara; I tartufo di Alba; 6 cucchiai di olio extravergine di oliva; 4 acciughe; 1 bicchiere di vino bianco secco; una manciata di prezzemolo; 1 spicchio d'aglio; 2 limoni; sale q.b.

Versare nel boccale 1 litro d'acqua e sale, portare ad ebollizione: 10 min. 100" vel.1. Versare il riso, cuocere per 10 min.100" vel. 1. Scolare il riso, posizionare nel boccale la farfalla, mettere un cucchiaio d'olio, il vino, scaldare per 3 min 100"vel. 1. Unire il riso: 2 min. 100" vel. 1. In un recipiente, disporre strati di riso e fettine sottilissime di tartufo. Nel boccale mettere il restante olio, l'aglio schiacciato,le acciughe sfilettate e cuocere per 4 min.90" vel. 1. Lasciare raffreddare e unire il succo dei limoni e il prezzemolo tritato,mescolare bene e condire il riso.

RISOTTO ALLA CANNELLA
Ingredienti per 4 persone: 350g di riso; 5Og di prosciutto cotto; 5Og di prosciutto crudo; 40g di burro; IOOg di fegatini di pollo; 800g di brodo di pollo (o di dado); cannella; vino bianco; salvia; 1 cipolla; sale q.b.; Parmigiano grattugiato
Tritare nel boccale grossolanamente i due tipi di prosciutto: 2-3 colpi di Turbo e metterli da parte. Tritare nello stesso modo i fegatini e la cipolla: 2-3 colpi di Turbo. Inserire la farfalla. Unire il burro ed il prosciutto e farli rosolare 3 min. 100" vel. 2. Aggiungere il riso, profumare con la cannella e qualche foglia di salvia 2 min.•100" vel. 1. Bagnare con il vino e far evaporare. Unire il brodo bollente e cuocere il riso 6 min. 100" vel. 1.Versare in una risottiera, mantecare con una noce di burro e il Parmigiano.

RISOTTO AI FAGIOLI BORLOTTI

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso; 200g di fagioli borlotti precotti; 2OOg dipolpa di pomodoro; 1 pezzetto di cipolla; 20g di olio extra vergine d'oliva; 40g di pancetta a dadini; 1 misura di vino rosso; 30g di Parmigiano grattugiato; 800g di brodo di carne preparato con dado Bimby; sale q.b.

Inserire nel boccale la cipolla con lame in movimento a vel. 5. Aggiungere olio, pancetta e stufare per 3 min. a 100" vel. 1. Unire i pomodori cuocere per 4 min. a 100" vel. 1. Posizionare la farfalla, unire il riso e tostare per 2 min. a 100" vel. 1. Sfumare con il vino, aggiungere il brodo bollente: 7 min. 100" vel. 1 e 10 min. in autocottura. Qualche minuto prima della fine della cottura aggiungere i fagioli.Servire con Parmigiano.

RISOTTO CON LE RANE

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso Carnaroli; 400g di rane; 1 manciata difunghi secchi; 1 spicchio d'aglio; 1 foglia di alloro; prezzemolo tritato; 1 misura di vino bianco secco; 30g di burro; olio; sale q.b.; pepe bianco in grani.

Pulire bene e lavare le rane. Nel boccale versare 1 l di acqua, sale, pepe, alloro, e 1 misurino di vino bianco: 10 min. temperatura Varoma vel. 1. Posizionare il Varoma sul coperchio e mettervi le rane: 20 min. temperatura Varoma vel. 1. Terminata la cottura, spolpare le rane e mettere il brodo ottenuto in un recipiente, aggiungendo le ossa; mantenere al caldo. Nel boccale mettere l'olio e l'aglio schiacciato: 5 min. 100" vel. 1. Dopo 1 min. togliere l’aglio, unire i funghi ammollati e tritarli a vel. 5. Terminare la cottura a vel.1. Posizionare la farfalla, unire il riso e sfumare il rimanente vino: 2 min. 100"Vel. 1, aggiungere il brodo bollente delle rane (900g), la polpa e cuocere 7 min. 100" vel. I e 10 min. in autocottura. Servire mantecando con prezzemolo, burro e una manciata di pepe bianco.

RISOTTO AL BAROLO

Ingredienti per 4 persone: 300g di riso Carnaroli; 400g di vino; 400g di brodo bollente; 60g di burro; 1 cipolla; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; 20 acini d'uva nera divisi a metà, lasciati in infusione con vino e pepe nero.

Nel boccale tritare la cipolla per 10 sec. a vel. 5. Aggiungere il burro e soffriggere per 3 min. a 100" vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso. Rosolarlo per 3 min. a 100" vel. 1. Sfumare con 1 misurino di vino. Quando questo sarà assorbito bagnare con il nmanente vino e brodo bollente. Continuare la cottura per 6 min.100" vel. 1 e 10 min. in autocottura. Infine aggiungere il prezzemolo, versare in una risottiera e decorare con gli acini d'uva.

PANISCIA NOVARESE

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso Carnaroli; 1 salame tipo sotto grasso; 50g di cotenne; 50g di lardo; 5Og di burro; 100g di vino rosso corposo; 200g di fagioli freschi; 1 g di sedano; 1 carota; 1 verza piccola; 2 pomodori pelati.

Nel boccale tritare grossolanamente per 10 sec, vel. 5 il sedano, la carota, la verza, i pomodori. Aggiungere i fagioli e scolare, cuocere per 30 min. a 100"vel. 1 e mettere da parte. Nel boccale tritare per 10 sec. a vel. 5 il lardo, la cipolla, il salamino, aggiungere il burro e soffriggere per 3 min. Posizionare la farfalla, rosolare il riso e bagnarlo con il vino rosso. Aggiungere le verdure bollenti e proseguire la cottura per 8 min. 100" vel. 1. Aggiustare di pepe, lasciare 8 min. in autocottura. Versare nella risottiera e far riposare coperta per 3min. prima di servire.

TORTA DI RISO E NOCCIOLE
130 g di riso Ribe, 170 g di zucchero, 10 g di nocciole tostate o granella di nocciole, 100 g burro a temperatura ambiente, 4 uova, vaniglia o cannella, 1 bustina di lievito per dolci

Versare nel boccale il riso e, poggiando sul foro del coperchio un canovaccio ben piegato, tritare per 40 sec. a vel Turbo. Triturare nel boccale le nocciole e 50 g di zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Unire il riso polverizzato, amalgamare un poco con la spatola, poi: 10 min. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 6. Infornare a 180°7200° in una teglia unta di 15-20 cm. per 40/45 min. Non aprire prima di mezz'ora. Servire freddo. Ottimo in inverno con tè, cioccolata calda, caffè oppure con zabaione caldo o crema gianduia.

POMODORI RIPIENI DI RISO
1 kg di pomodori grossi e rossi, 150 g di riso, 20 g di parmigiano, sale e pepe, prezzemolo abbondante, basilico abbondante, 3-4 filetti di acciuga, 1 cucchiaio di capperi, 1 scatola di tonno sott'olio da 80 gr., 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, 300 g acqua, 1 bustina di zafferano

Cuocere nel cestello il riso con lo zafferano e lasciare raffreddare. Svuotare i pomodori. Inserire nel boccale l'aglio, il basilico, le acciughe, il prezzemolo, il tonno. Tritare per 20 sec. vel. 3-4. Aggiunger eil riso, un cucchiaio d'olio, i capperi, il parmigiano, sale e pepe, mescolare per 15 sec. vel. 1. Riempire i pomodori col ripieno ottenuto e posizionarli nel Varoma. Nel boccale inserire l'aglio e olio: 2 min. 100° vel. 4. Aggiungere acqua, prezzemolo, basilico, posizionare il Varoma. Quando l'acqua avrà raggiunto la temperatura Varoma cuocere 20 min. vel. 1 a temperatura Varoma. Disporre i pomodori ripieni su un piatto e irrorare con la salsa di cottura.

RISOTTO CON TRIPPA
350 G RISO Carnaroli - 300 g trippa precotta - 80 g pancetta affumicata a dadini - 80 g parmigiano grattugiato - 40 g burro - 1 cipollina - 1 carotina - 1 gambo sedano - prezzemolo tritato - olio - sale e pepe - 800 g brodo

Mettete nel boccale la pancetta e 2 cucchiai di olio 5 min. 100° vel. 1. Dopo 2 min. aggiungere a vel. 5 la cipolla, la carota, il sedano e terminare la cottura a vel. 3. Posizionare la farfalla, unire il riso e la trippa a pezzetti, il sale e il pepe: 3 min. 100° vel. 1. Versare il brodo bollente: 7 min. 100° vel. 1 e 10 min. di autocottura. Prima di servire mantecare con burro, parmigiano e prezzemolo tritato.

SINGLE: CONQUISTARE E FARE IN FRETTA

TORTA DI RISO ALLA TURCA

100 g riso fino Ribe, 100 g mandorle, 4 uova, 90 g zucchero, 80 g uva passa, 1/2 l latte, 50 g burro, 30 g zucchero a velo, 1/2 misurino di Rhum, 1 bustina di vanillina, buccia grattugiata di un'arancia, una presa di cannella, sale q.b.

Ammollare l'uvetta in acqua calda. Tritare le mandorle a vel. Turbo per 25 sec. circa e metterle da parte in una ciotola. Mettere nel boccale la zucchero e la buccia d'arancia: polverizzare a vel. Turbo per 30 sec. Aggiungere il latte, il burro, la vanilina e il sale e portare ad ebollizione per 6 min. a Varoma vel.1. Posizionare la farfalla e unire il riso; far cuocere per 15 min. 90° vel.1. Lasciar raffreddare, quindi unire la cannella, il rhum e le mandorle e amalgamare a vel. 2-3. Asciugare bene l'uvetta, incorporarla al composto, aggiungere le uova una per volta e mescolare a vel. 2 per qualche secondo. Imburrare una teglia di 24 cm di diametro e infornare in forno già caldo a 180° per 30 min. circa, dopo aver cosparso il composto con fiocchetti di burro. Circa 10 min. prima del termine della cottura cospargere la torta di zucchero a velo.

RISO FILANTE

300 g riso per risotti, 200 g mozzarella, 200 g prosciutto crudo, 400 g latte, 400 g acqua, basilico e pepe a piacere

Tritare la mozzarella con due colpi a vel. Turbo e porla in una pirofila. Con le lame in movimento tritare il prosciutto 6 sec. a vel. 3-4 e unirlo alla mozzarella. Inserire la farfalla, mettere nel boccale il latte e scaldare 8 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e cuocere in autocottura 8 min. 100° vel. 1, senza aggiungere sale. A cottura ultimata scolare il riso, versare nella pirofila, unire il basilico e il pepe; amalgamare tutto e servire ben caldo.

RISO FREDDO AI MANDARANCI

300 g riso Valone nano, 2 mandaranci, 150 g prosciutto cotto, 2 gocce tabasco, ½ cucchiaino di curry, ½ cucchiaino di paprika piccante, 2 cetrioli sott'aceto, 3 cucchiai di maionese, sale, 1500 g acqua

Sbucciare e tagliare a dadini i mandaranci, il prosciutto cotto e i cetrioli. Metterli in una zuppiera con la salsa tabasco, il curry, la paprika piccante, la maionese e il sale. Inserire la farfalla, versare l'acqua e portare ad ebollizione 6 min. 100° vel. 1. Unire il riso e cuocere 10 min. 100° vel. 1. Scolare al dente e incorporare agli ingredienti nella zuppiera. Servire freddo.

RISO ORIENTALE AL PISTACCHIO

400 g riso, 100 g burro, 500 g acqua, 50 g pistacchi, 1 peperone verde, 1 mazzetto di prezzemolo, sale q.b.

Lavare il riso e metterlo nel cestello. Versare nel boccale l'acqua e portare ad ebollizione 8 min. temperatura Varoma vel. 1. posizionare il cestello con il riso e cuocere 15 min. 100° vel. 2, mescolando di tanto in tanto. Sgocciolare il riso dopo 18 min., sgranarlo con una forchetta, condirlo con il burro e il peperone tagliato a filetti e cospargere col prezzemolo tritato e unire i pistacchi.

RISO DOLCE ALL'ARANCIA
100 g riso, 3 arance, 500 g latte, 250 g panna da montare, 10 g colla di pesce, 50 g zucchero, 1 limone, ½ mis. Grand Marnier, 1 bustina zucchero vanigliato, una presa di sale

Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo, unire la panna e montarla: da 40 a 90 sec. Vel. 2-3 e metterla da parte. Lavare e asciugare bene il boccale. Polverizzare lo zucchero e la buccia del limone: 10 sec. Vel. Turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere il latte, portare ad ebollizione 6 min. 100° vel. 1. Unire il riso e cuocere 6 min. 100° e 10 min. autocottura. Aggiungere la colla di pesce strizzata, lo zucchero vanigliato, il succo d'arancia e mescolare 2 min. a vel.4. Lasciar raffreddare in frigorifero per qualche ora. Prima di servire incorporare la panna montata.

RISOTTO ALLA BIRRA
350 g riso Arboreo, 1 bottiglia di birra doppio malto da 300 cc, 50 g emmenthal, 1 cipolla piccola, 200 g panna, 50 g burro, 40 g olio, 1 cucchiaio di dado Bimby, 450 g acqua bollente, sale e pepe.

Tritare l'emmenthal 10 sec. Vel. 4 e metterlo da parte. Inserire nel boccale olio, cipolla e burro 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla e unire il riso 2 min. 100° vel. 1. Unire la birra e il dado e cuocere senza misurino per 4 min. 100° vel. 1. Unire l'acqua e cuocere 4 min. 100° vel. 1 e 8 min. in autocottura. Porre la panna e l'emmenthal in una risottiera, mescolare e unire il riso, mantecare e servire.

RISOTTO ALL'ARANCIA
400 g riso, 2 arance, 90 g burro, 1 cipollina, 3 coste di sedano, 2 rametti di timo, 800 g acqua, 1 manciata di mandorle (facoltativo), sale e pepe

Inserire nel boccale le bucce delle arance e tritarle: 20 sec. Vel. 6 e metterle da parte. Spremere le arance sbucciate e unire il succo alle bucce tritate. Inserire nel boccale burro, sedano e cipolla 30 min. 100° vel. 4 per tritare e poi a vel. 3. Inserire la farfalla e versare nel boccale il succo d'arancia con le scorze grattugiate, l'acqua, il sale e il timo per 10 min. 100° vel.1. Versare il riso e far cuocere 8 min. a 100° vel. 1 e 10 min. in autocottura, versare nella risottiera, preparare e guarnire con le mandorle, che volendo si possono tritare grossolanamente e unire al risotto.

RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO
400 g riso, 800 g brodo, 100 g burro, 70 g parmigiano, 2 cucchiai aceto balsamico.

Inserire ne l boccale il burro (70 g circa) e scaldare 2 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla quindi aggiungere il riso e far mantecare 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere il brodo e cuocere 14 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata aggiungere l'aceto balsamico ed il rimanente burro: 30 sec. 100° vel.1. Infine aggiungere il parmigiano e mantecare 20 sec. Vel. 1

RISOTTO TIMIDO

Ingredienti per 4 persone: 350 g. di riso razza77 o Carnaroli, 50g. di midollo di bue, 2 mis. Vino rosso (Barbera), 1 cucchiaio di salsa di pomodoro, 30 g. di olio extravergine di oliva
30 g. di burro, 1 porro, foglioline di salvia, 1 rametto di rosmarino, parmigiano grattugiato, pepe nero e sale q.b.

Preparazione: Inserire nel boccale porro (con il suo verde), rosmarino, midollo, salvia: 20sec. a vel.6. Aggiungere l'olio e soffriggere: 2 min. a 100° vel.1.
Inserire la farfalla e unire il riso: 2 min. a 100° vel.1. Sfumare con metà vino rosso, aggiungere brodo bollente, la salsa ed il rimanente vino rosso. Cuocere per 7 min. a 100° vel.1. 10 min. in autocottura. Servire decorando con riccioli di burro, qualche fogliolina di salvia, rosmarino e Parmigiano
Consiglio è ottimo servito con i fegatini di pollo precedentemente cotti in un soffritto di salvia, burro e frattaglie di pollo, sminuzzate bagnate con Marsala.

RISOTTO DELLA ZARINA

400 g riso, 200 g salmone affumicato, 2 cucchiaini di caviale o lompo, 820 g acqua, 30 g olio, aglio, cipolla, 1 dado vegetale, 1 misurino vino bianco, 1 misurino di vodka

Soffriggere aglio e cipolla nell'olio 2 min. 100° vel. 6. Aggiungere il salmone 2 min. 90° vel.4. Inserire la farfalla, unire il riso e bagnare con la vodka. Rosolare per 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il brodo o l'acqua e dado vegetale e terminare la cottura per 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. In autocottura. Mantecare con il caviale poco prima di servire.

RISO E SOIA

300 g riso, 650 g acqua, 200 g germogli di soia, 40 g passata di pomodoro, 40 g olio, 4 cucchiai salsa di soia, sale.

Inserire nel boccale i germogli di soia, la passata di pomodoro, il sale e la salsa di soia: 5 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla e aggiungere il riso 2 min. 100° vel.1. unire l'acqua bollente e cuocere per 6 min. 100° vel.1 e 10 min. In autocottura.

CHICCHE DI MONTAGNA

RISOTTO ALLE MELE DELLA VAL DI NON

400 g riso arboreo, 3 mele, 1 cipolla, 2 cucchiai di dado bimby, 900 g acqua, parmigiano grattugiato, prezzemolo, sale e pepe
Soffriggere la cipolla 5 min. 100° vel. 3. Dopo 2 min. Dal foro del coperchio, con le lame in movimento, inserire le mele sbucciate e a pezzetti, spruzzare con vino bianco. Inserire la farfalla, versare il riso e insaporire per 2 min. 100° vel. 1. Unire il brodo bollente e cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. In autocottura. Versare nella risottiera e mantecare con prezzemolo e parmigiano.

RISOTTO AGLI SPINACI SELVATICI

350 g riso carnaroli, 200 g spinaci, 50 g burro, 80 g toma di montagna, 1 cipollina, 800 g brodo bollente, pepe

Mettere nel boccale 1 l di acqua con il dado: 10 min. A temperatura Varoma vel. 1. Posizionare sul coperchio il Varoma con gli spinaci: 4-5 min. Temperatura Varoma vel. 1. Versare il liquido di cottura in un recipiente mantenendolo caldo; nel boccale mettere 30 g di burro 4 min. 90° vel. 1 e dopo 1 min. Con le lame in movimento a vel. 5 gettare la cipolla, gli spinaci e terminare la cottura. Inserire la farfalla, unire il riso, tostare: 2 min. 100° vel. 1. Versare il liquido lasciato in disparte – 800 g – e cuocere 7 min. 100° vel. 1 e 10 min. In autocottura, aggiungendo a motore spento il formaggio, il rimanente burro e il pepe

MINESTRA DI RISO, PATATE E ORTICHE

200 g riso, 300 g patate, 100 g ortiche, 1 cipollina, poco prezzemolo, 20 g olio, formaggio grattugiato, 1,5 l acqua, dado, sale e pepe

Inserire nel boccale l'olio 5 min. 100° vel. 1. Dopo 1 min. con le lame in movimento a vel. 5 gettare le cipolle e le ortiche; tornare a vel. 1 e terminare la cottura. Inserire la farfalla, unire le patate a tocchetti, l'acqua, il dado e cuocere 30 min. a 100° vel. 1. Aggiungere il riso e cuocere ancora per 10 min. 100° vel. 1. Versare nella zuppiera, cospargere col prezzemolo spezzato a mano e il pepe; coprire e lasciar riposare 3-4 min. prima di servire.

RISO IN DADOLATA DI CAPRIOLO

400 g riso Carnaroli, 600 g di capriolo a piccoli dadini, 50 g pancetta a dadini, brodo, 1 mis. E ½ di vino rosso, alloro, 30 g olio ex., 20 g burro, sale e pepe q.b.
PER LA MARINATA: vino rosso quanto basta per coprire il tutto, 3 foglie di salvia, 1 rametto rosmarino, 1 rametto di timo, 3 chiodi di garofano.

Marinare la carne per 24 ore. Nel boccale mettere la pancetta, l'olio e 20 g di burro 5 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla; unire il capriolo sgocciolato dalla marinatura: 15 min. temperatura Varoma vel.1. Bagnare con un misurino di vino rosso, salare e pepare; aggiungere le foglie di alloro e 3 mis. Di brodo bollente; cuocere 40-50 min. 100° vel.1. Terminata la cottura versare il contenuto nel Varoma foderato di carta da forno o stagnola e chiudere a pacchetto. Nel boccale mettere 30 g di olio, 1 piccola cipolla 3 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla, unire il riso e tostare: 2 min. 100° vel. 1, bagnando con ½ mis. Di vino. Aggiungere il brodo bollente: 8 min. 100° vel.1. Mettere sul coperchio il Varoma per mantenere calda la dadolata. Lasciare in autocottura per 10 min., poi mantecare con il formaggio a piacere e burro; versare in uno stampo a ciambella. Dopo 2-3 min. rovesciare su un piatto rotondo fondo il riso e completare con la dadolata di capriolo, versandola nel foro centrale.

RISOTTO AL MIELE DI CASTAGNO O ACACIA
300 g riso Carnaroli, 60 g miele, 30 g scalogno, 30 g olio ex., 50 g burro, 50 g parmigiano, 100 g vino bianco, 700 g acqua, 1 cucchiaio dado di carne

Introdurre nel boccale il parmigiano 20 sec. Vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale lo scalogno e l'olio: 3 min. 100° vel. 3. Inserire la farfalla, quindi il riso ed il vino bianco: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il dado e l'acqua bollente 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura. Mettere il risotto in una risottiera, mantecarlo col burro, parmigiano, miele e servire subito.

MINESTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE ALLA VALSUSINA
200 g riso, 200 g castagne fresche, 1 l latte scremato (o ½ di latte intero e ½ d'acqua) 1 noce di burro, sale.
Mettere nel boccale il latte e il sale 8 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla, aggiungere le castagne 10 min. 100° vel. 1. Unire il riso e il burro e cuocere 10 min. 100° vel. 1.

RISO DOLCE AI FRUTTI DI BOSCO
300 g riso, 300 g frutti di bosco, 600 g latte, 300 g panna da montare, 200 g zucchero, succo e buccia gialla del limone
Mettere nel boccale 150 g di zucchero e la buccia del limone: 20 sec. Vel. Turbo. Porre in una ciotola. Nel boccale mettere il latte e 2 cucchiaini di zucchero aromatizzato al limone. Inserire la farfalla 7 min. 100° vel. 1. Unire il riso e cuocere 12 min. 100° vel. 1. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Raffreddara bene il boccale, inserire la farfalla e mettere la panna con il restante zucchero; montare a vel. 3 per pochi secondi, controllando dal foro la consistenza. Incorporare delicatamente il riso ormai freddo, mescolando con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto. Nel frattempo, macerare i frutti di bosco con succo di limone e zucchero. Servire in coppette, alternando riso e frutti di bosco, terminare col riso e guarnire a piacere.

ZUPPA DI RISO E CRESCIONE
1 l latte, 2 pugni di crescione tagliato fine, 200 g riso, 150 g panna liquida, sale e pepe.
Nel boccale mettere il latte e il sale 10 min. 100° vel. 1. Unire il riso e cuocere per 15 min. 100° vel. 3. Aggiungere il crescione (lasciandone un po' da parte(, la panna e mescolare 10 sec. Vel.3. Servire con pepe macinato e il crescione rimasto.

RISOTTO AI GERMOGLI DI LUPPOLO
350 g riso Carnaroli, 300 g germogli di luppolo. 1 piccola cipolla, 1 mis. Birra, 800 g brodo bollente, 40 g olio ex., sale e pepe.

Mettere nel boccale 1 l d'acqua 10 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare il Varoma coi germogli per 6-8 min. a T. Varoma vel.1. Versare il liquido di cottura in un recipiente e mantenerlo al caldo. Nel boccale mettere l'olio e scaldare5 min. 100° vel. 1. Dopo 1 min., con le lame in movimento a vel.5., aggiungere la cipolla e terminare la cottura a vel. 2. Posizionare la farfalla, unire il riso, 3 min. 100° vel. 1, bagnando con la birra; lasciar evaporare, aggiungere il brodo (acqua di cottura) per 7 min. 100° vel. 1. A 1 min. dal termine della cottura unire il luppolo precedentemente tritato e lasciare 10 min. in autocottura. Salare e pepare prima di servire.

RISO E CINGHIALE
350 g riso Carnaroli, 200 g polpa magra di cinghiale, 100 g polpa di manzo, 800 g brodo, 1 cipolla, 1 carota, 2 foglie alloro, 2-3 bacche di ginepro, 1 mis. Vino rosso, 50 g olio ex., 2 cucchiai concentrato di pomodoro, peperoncino e sale.

Mettere nel boccale l'olio: 5 min. 100° vel. 1; dopo 2 min. con le lame in movimento a vel. 5 unire la cipolla, la carota, il sedano e terminare la cottura a vel. 2. Unire la carne tritata grossa e rosolare: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Sfumare col vino rosso, aggiungere la salsa di pomodoro con 1 mis. Di brodo caldo; salare e aggiungere il peperoncino con alloro e ginepro e cuocere per 30 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla e aggiungere il riso col restante brodo bollente per 8 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura.

NELLA VECCHIA FATTORIA

RISOTTO CON FORMAGGIO E NOCI
350 g riso, 100 g gorgonzola, 50 g robiola, 50 g parmigiano, 1 mis. vino bianco secco, 750 g brodo vegetale, 30 g burro, 1 cipolla, 15 noci, sale e pepe

Scaldare nel boccale il burro: 1 min. 100° vel.1. Aggiungere la cipolla e rosolare: 3 min. 100° vel. 3. Inserire la farfalla, aggiungere il riso, bagnarlo col vino e far tostare: 1 min. 100° vel. 1. Versare il brodo, salare e cuocere: 10 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata versare in una risottiera, aggiungere i formaggi tagliati a dadini, coprire e lasciar riposare qualche minuto affinchè i formaggi si sciolgano completamente. Guarnire il risotto coi gherigli di noce tritati grossolanamente e servire subito.

IL CAPPELLO DEL CARDINALE
500 g riso Carnaroli – 300 g provola – 100 g fontina – 100 g emmenthal – 250 g prosciutto cotto tagliato a fette lunghe – 50 g burro – 20 g olio extrav. – 1 uovo – 1 l brodo di dado bimby – ½ cipolla

Nel boccale tritare grossolanamente fontina, provola e emmenthal con 2-3 colpi di Turbo. Mettere da parte. Scaldare nel boccale 20 g burro e l'olio per 1 min. 100° vel.4. Inserire la farfalla, unire il riso e farlo insaporire per 1 min. 100° vel. 1. Unire il brodo e far cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura. Incorporare al risotto i formaggi tritati e l'uovo per 30 sec. Vel.1. ungere col restante burro uno stampo da zuccotto e rivestirlo col prosciutto, disponendo le fette a raggera e facendone debordare una piccola parte. Versare il composto di riso e formaggio, ripiegare tutte le fette di prosciutto verso l'interno e chiudere il cappello con le restanti fettine. Far cuocere in forno caldo a 170° per 15 min, quindi sformare su un piatto da portata e servire.

RISOTTO ALLE ZUCCHINE E MASCARPONE
300 g riso, 200 g mascarpone, 1 porro ben pulito, 300 g zucchine tagliate a rondelle, 50 g burro, 700 g acqua bollente, ½ mis. Di vino bianco secco, sale.

Inserire nel boccale il burro: 1 min. 100° vel. 1. Aggiungere il porro e cuocere 3 min. a 100° vel. 4. inserire la farfalla e le zucchine e cuocere 4 min. 100° vel. 1. Unire il riso e il vino e tostare 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua bollente, il dado e cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 in autocottura. A cottura ultimata unire il mascarpone e mescolare 30 sec. Vel. 1. Servire caldo.

ANELLO DI RISO SALATO
350 g riso, 40 g burro, 1 mis. Parmigiano grattugiato, 100 g prosciutto crudo a fette
PER LA SALSA: 50 g emmenthal, 50 g fontina, 2 cucchiai parmigiano, 1 tuorlo, ½ l acqua, ½ cucchiaio dado bimby, 50 g farina, 40 g burro

Versare nel boccale 1 l acqua bollente e il riso e cuocere 12 min. 100° vel. 1. Scolare il riso, condire con burro e parmigiano e passare in uno stampo a ciambella foderato col prosciutto crudo; cuocere in forno a 180° per 20 min. Preparare la salsa: tritare i formaggi con 3 colpi di Turbo e aggiungere il parmigiano e il tuorlo: 20 sec. Vel. 6. Togliere il composto e metterlo da parte. Mettere nel boccale ½ l acqua per 6 min. 100 ° vel. 1. Aggiungere il dado, la farina e il burro per 6 min. 100° vel. 4. Unire il formaggio precedentemente tritato e amalgamare bene. Versare il composto in un piatto, leggermente fondo e sformare l'anello di riso.

TORTINO DI RISO E CAVOLFIORE
300 G riso integrale precotto, 200 g formaggio tipo montasio, 1 piccolo cavolfiore, 1 scalogno, trito aromatico, semi di papavero, noce moscata, olio extrav.

Tritare il formaggio 10 sec. Vel. 5 e mettere da parte. Inserire nel boccale 1 l acqua e il sale 8 min. temp. Varoma vel. 1. Inserire il cestecol riso: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare sul coperchio il varoma col cavolfiore diviso a cimette. Togliere il riso e condirlo col formaggio e la noce moscata. Far rosolare lo scalogno con 20 g di olio e 20 d'acqua 2 min. 100° vel. 4. In una tortiera imburrata e cosparsa di trito aromatico versare metà del riso, il cavolfiore e coprire col restante riso, spennellare con olio e cospargere di semi di papavero, gratinare in forno a 190° per 15 min.

RISOTTO DELL'EREMITA
ingredienti x4: 300 gr. di riso, 300 gr. di gamberi sgusciati, ½ misurino di cognac, 650 gr. di brodo vegetale bollente, 200 gr. di panna liquida fresca, 1 carota piccola, 1 scalogno, aglio, prezzemolo tritato finemente, olio extravergine, sale e pepe q. b.

Preparazione: scaldare l'olio nel boccale: 1 min 100° vel1. Con le lame in movimento vel5, unire lo scalogno, l'aglio e la carota e cuocere 3 min 100° vel3. Inserire la farfalla, aggiungere i gamberi e il cognac e lasciar evaporare senza misurino: 2 min 100° vel1. Unire il riso e tostare: 1 min 100° vel1. Aggiungere il brodo e cuocere: 6 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. In una zuppiera versare la panna, aggiungere il prezzemolo, il pepe e mescolare; infine unire il riso e mantecare. Servire caldo.
Variante: per rendere questo risotto più leggero, potete sostituire la panna con altrettanto latte magro.

RISOTTO AL GONGORZOLA E BASILICO
ingredienti x4: 350 gr. di riso, 200 gr. di gorgonzola, 1 dl di panna liquida fresca, 1 cipolla piccola, 50 gr. di burro, 700 gr. di acqua bollente, 1 misurino di vino bianco, basilico tritato, 1 cucchiaino di dado bimby.

Preparazione: porre nel boccale il burro: 1 min 100° vel1. Con le lame in movimento a vel5, inserire la cipolla e cuocere 3 min 100° vel3. Inserire la farfalla, unire il riso e bagnare con il vino: 1 min 100° vel1. Unire acqua e dado: 6 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. In una zuppiera schiacciare il gorgonzola con una forchetta e unire la panna. A cottura ultimata, aggiungere al risotto la crema di gorgonzola e il basilico tritato. Mantecare e servire guarnendo con foglioline di basilico e fettine di gorgonzola.
Consiglio: affinché il basilico conservi tutto il suo profumo, potete spezzettarlo grossolanamente con le mani anziché tritarlo con le lame.

RISOTTO AL PROSCIUTTO E MADERA
ingredienti x4: 350 gr. di riso, 300 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. di formaggio grattugiato, 30 gr. di burro, 800 gr. di acqua bollente, 1 scalogno, ½ misurino di olio extravergine, 1 misurino di vino madera, 1 cucchiaio di dado bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione: con le lame in movimento tritare il prosciutto: 7 sec. Vel5 e mettere da parte. Soffriggere nel boccale olio, burro e scalogno: 3 min 100° vel3. Unire il riso e tostarlo: 3 min 100° vel1. Bagnare con il madera: 3 min 100° vel1. Aggiungere l'acqua e il dado e cuocere: 6 min vel1. Unire il prosciutto e lasciare 7 min in autocottura. A cottura ultimata unire il formaggio e mescolare bene. Servire subito.
Variante: il madera è il tipico vino portoghese, usato in molte ricette anche italiane. Potete però sostituirlo egregiamente con del marsala secco, invecchiato.

RISOTTO RAFFINATO AL MASCARPONE

ingredienti x4: 300 gr. di riso, 1 cipolla piccola, 100 gr. di prosciutto di Praga, 1 misurino di vino bianco secco o spumante, 650 gr. di acqua, 1 cucchiaino di dado carne bimby, 50 gr. di burro, 100 gr. di mascarpone, 50 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione: inserire nel boccale il prosciutto: 5 sec vel4 e mettere da parte. Fondere il burro nel boccale: 1 min 100° vel1. Aggiustare la cipolla: 3 min 100° vel1. Inserire la farfalla, aggiungere il riso e insaporire per 20 sec vel1. Aggiungere l'acqua bollente e il dado, far cuocere per 6 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. Unire il prosciutto. A fine cottura aggiungere il mascarpone e far amalgamare per qualche secondo a vel1. Servire cospargendo con parmigiano grattugiato e pepe nero.
Consiglio: per una presentazione ad effetto servire con turtufo nero tagliato a fettine.

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE

ingredienti x4: 350 gr. ri riso, 100 gr. di parmigiano, 50 gr. di burro, 400 gr. di champagne, 400 gr. di brodo di carne, 1 dl di panna fresca liquida, 1 scalogno, sale q.b.

Preparazione: inserire nel boccale il burro: 1 min 100° vel1. Con le lame in movimento a vel5, unire lo scalogno e rosolarlo per 3 min 100° vel3. Inserire la farfalla, aggiungere il riso e tostare: 3 min 100° vel1. Sfumare il riso con ½ misurino di champagne, unire 400 gr. di brodo bollente e il rimanente champagne: 5 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. Mescolare la panna e il formaggio in una risottiera, versatevi il riso e mantecare.
Variante: visto l'alto prezzo dello champagne, potete utilizzare degli spumanti italiani secchi, altrettanto buoni e con lo stesso risultato finale.

IN CAMPAGNA: FIOR DI RISOTTI

RISOTTO ALLE ERBE

ingredienti x4: 400 gr. di riso, 1 misurino di vino bianco, qualche foglia di maggiorana, salvia, timo e rosmarino, 50 gr. di olio extravergine, 30 gr. di burro, 850 gr. di brodo bollente, 50 gr. di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparazione: tritare le erbe con il parmigiano: 20 sec vel8 e mettere da parte. Senza lavare il boccale, versare l'olio: 3 min 100° vel1. Inserire la farfalla, unire il riso e rosolare: 3 min 100° vel1, sfumando con il vino; aggiungere il brodo: 7 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. Versare nella risottiera e mantecare con il burro e il trito di erbe e parmigiano. Far riposare coperto per 2 min prima di servire.
Segreto: per esaltare tutte le proprietà delle erbe aromatiche, è bene utilizzarle sempre fresche. Essiccate perdono quasi del tutto i loro aromi.

RISOTTO CON CICORIA

ingredienti x4: 300 gr. di riso arborio, 200 gr. di cicoria ben lavata e tritata, 80 gr. di lardo, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, 1 gambo di sedano, 2 pomodori tagliati a pezzetti e privi di semi, 1/2 misurino di olio. 50 gr. di pecorino, 1 ciuffetto di prezzemolo, 660 gr. di acqua bollente e dado vegetale bimby, sale e pepe q.b.

Preparazione: inserire nel boccale la cipolla, l'aglio, il sedano e il prezzemolo: 10 sec vel7-8. Unire l'olio e il lardo: 3 min 100° vel1. Inserire la farfalla, aggiungere i pomodori e la cicoria: 5 min 100° vel1. Versare il riso e il brodo bollente: 10 min 100° vel1. Versare il risotto in una zuppiera, aggiungere il pecorino e servire.

RISOTTO CON ZUCCA E SPINACI

ingredienti x4: 400 gr. di riso arborio, 350 gr. di polpa di zucca, 200 gr. di spinaci, ½ cipolla, 40 gr. di olio extravergine, 30 gr. di parmigiano, 30 gr. di burro, 900 gr. di brodo acqua e dado bimby.

Preparazione: porre nel boccale cipolla, olio e 100 gr. di zucca: 3 min 100° vel4. Inserire la farfalla, aggiungere la restante zucca e dadini e cuocere 5 min 100° vel1. Unire il riso, il dado e gli spinaci tagliati grossolanamente: 2 min 100° vel1. Versare 900 gr. di brodo bollente e cuocere 6 min 100° vel1 e 10 min in autocottura. Presentare il risotto in una pirofila, cosparso di burro e parmigiano.

RISOTTO CON MELE E CURRY

ingredienti x4: 300 gr. di riso carnaroli, 100 gr. di mele disidratate, 1 cucchiaio di curry, 700 gr. di brodo (acqua e dado vegetale), 1 misurino di vino bianco, 60 gr. di burro, 1 porro.

Preparazione: nel boccale soffriggere metà burro e il porro: 3 min 100° vel4. Inserire la farfalla, versare le mele e il riso, tostare 3 min 100° vel1 sfumando con il vino bianco. Bagnare con il brodo bollente e cuocere 7 min 100 vel1; un minuto prima di spegnere, unire il curry e lasciare 10 min in autocottura. Mantecare con il rimanente burro e servire.
Variante: potete sostituire le mele disidratate con tre mele renette, tagliate a cubetti.

RISOTTO CON IL CONIGLIO
ingredienti x4: 300 gr. di riso, 200 gr. di carne di coniglio già disossata e tagliata a pezzi, 80 gr. di burro, 2 spicchi di aglio, 1 misurino di vino bianco, prezzemolo tritato, 700 gr. di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado bimby.

Preparazione: nel boccale scaldare 30 gr. di burro: 2 min 100° vel1 con aglio e rosmarino. Aggiungere il coniglio e rosolare 5 min a temperatura varoma vel1, salando. Sfumare con il vino bianco e continuare la cottura per altri 5 min 100° vel1. Togliere il coniglio dalboccale, lasciando il fondo di cottura. Posizionare la farfalla, aggiungere il riso e farlo tostare: 2 min 100° vel1. Versare il brodo bollente e continuare la cottura per 8 min e 10 min in autocottura. Versare il riso nela risottiera, disporvi al centro il coniglio e decorare con prezzemolo tritato.
Consiglio: può essere un piatto unico, da accompagnare con un'insalata di stagione per fornire il giusto apporto di sali minerali e fibre.

RISO E FAVE
ingredienti x4: 300 gr. di riso arborio, 250 gr. di fave novelle, 50 gr. di pancetta, 1 cipollina, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 1 carota, 1 gambo di sedano, ½ misurino di olio extravergine, 40 gr. di burro, ½ misurino di vino bianco, sale e pepe q.b., parmigiano grattugiato.

Preparazione: scaldare l'olio nel boccale: 5 min 100° vel1; dopo 1 minuto, con lame in movimento vel5, unire la pancetta, carota, sedano, cipolla e terminare la cottura a vel3. Inserire la farfalla e unire le fave, il vino e il pepe: 3 min 100° vel1. Aggiungere il riso, tostare 3 min 100° vel1; versare il brodo bollente, cuocere 8 min 100° vel1 e 10 minuti in autocottura. Servire in una risottiera, con burro, prezzemolo e parmigiano.

RISOTTO AL FINOCCHIO FRESCO
ingredienti x4: 350 gr. di riso carnaroli, 2 finocchi, 1 misurino di vino bianco, 80 gr. di parmigiano grattugiato, 800 gr. di brodo di pollo, 1 cipollina, 80 gr. di burro, qualche rametto di foglie di finocchio tritate.

Preparazione: mettere nel boccale 30 gr. di burro e 50 gr. di acqua: 3 min 100° vel1. Inserire la farfalla, unire i finocchi affettati sottili e cuocere 10 min 100° vel1. Togliere una parte dei finocchi tenendoli in disparte, unire nel boccale il riso: 3 min 100° vel1, sfumando con il vino bianco. Aggiungere il brodo bollente e cuocere 7 min 100° vel1. Unire i finocchi lasciati in disparte e lasciare in autocottura 10 minuti. Versare nella risottiera e mantecare con il rimanente burro. Unire il parmigiano e il finocchio tritato; coprire e lasciare riposare 2 min.

RISOTTO VERDE PRIMAVERA
350 g riso, 1 bustina zafferano, 1 cipolla, 200 g pisellini, 4 cuori di carciofo tagliati a spicchi, 1 mazzetto di finocchietto selvatico, 200 g fontina a dadini, 40 g olio ex., 50 g burro, ½ mis. Di Brandy, 800 g brodo vegetale bollente

Porre nel boccale l'olio e metà burro: 5 min. 100° vel. 1.; dopo 1 min. con le lame in movimento a vel. 5 gettare la cipolla e il finocchio e terminare la cottura a vel. 2. Aggiungere i carciofi: 2 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla, unire i piselli 2 min. 100° vel. 1; versare poi il brodo: 5 min. 100° vel. 1. Unire poi il riso e lo zafferano: 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura. Versare nella risottiera e mantecare con la fontina e il burro.

RISO ALLA ZUCCA
300 g riso Arboreo, 300 g zucca tagliata a fettine, 150 g ricotta, 50 g burro, 660 g acqua, 1 scalogno, 1 cucchiaio di dado, 1 mis. Vino bianco, 4-5 aghi di rosmarino, sale e pepe bianco q.b.

Inserire nel boccale il burro: 3 min. 100° vel. 1. Dopo 1 min. aggiungere a vel. 5 rosmarino e scalogno e portare a vel. 3; terminare la cottura. Aggiungere la zucca: 6 sec. Vel. 4. Inserire la farfalla e cuocere 5 min. 100° vel. 1. Versare il riso 2 min. 100° vel. 1 e sfumare col vino bianco. Aggiungere acqua e dado bollente, sale e pepe e cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 min. in autocottura. Mettere in una zuppiera la ricotta, versare il risotto e mantecare. Aggiungere parmigiano a piacere.

RISOTTO CON PASTA DI SALAME AL CARTOCCIO
350 g riso Carnaroli, 4 salamelle, 800 g brodo, parmigiano, 50 g burro, sale

Inserire nel boccale brodo e cestello per 8 min. 100° vel. 1. quando bolle versare il riso per 18 min. 100° vel. 1. togliere il cestello e versare il riso nel Varoma foderato con carta da forno; coprire. Nel boccale pulito mettere il burro 6 min. 100° vel. 1.; dopo 1 min. unire la pasta sbriciolata delle salamele e terminare la cottura.
Unire al riso e mescolare bene, aggiungendo il parmigiano; chiudere bene il cartoccio. Versare nel boccale 500 g acqua calda, 12 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare sul coperchio il Varoma contenente il cartoccio, scaldarlo; far insaporire qualche minuto e servire.

PERLE DI MARE

PAELLA AI FRUTTI DI MARE

350 g riso Carnaroli, 800 g misto mare (arselle col guscio, vongole col guscio, scampi, cozze col guscio, calamari, gamberi, gamberetti), 100 g piselli, 1 peperone rosso,1 pomodoro, 700 g brodo di dado, 1 spicchio d'aglio, 1 bustina di zafferano, 1 cipolla
Scaldare l'olio nel boccale 2 min. 100° vel. 1. Versare, con le lame in movimento a vel. 4-5 l'aglio e la cipolla e cuocere 3 min. 100° vel. 1. Unire il pomodoro e il brodo: 40 min. temp. Varoma vel.1.

Posizionare il Varoma con il pesce e porre nel vassoio il riso coi piselli e il peperone a quadretti; a 5 min. dal termine della cottura versare il riso e lo zafferano nel boccale (dopo aver inserito la farfalla) e terminare la cottura. Lasciare ancora 10 min. in autocottura, poi versare in un largo piatto da portata, decorare coi crostacei e servire caldissimo.

RISO ESTIVO CON MAZZANCOLLE

Dosi per 4 persone: 250 gr. di riso, 500 gr. di mazzancolle freschissime, 1 lt. di acqua, 2 foglioline di salvia, 1 barbabietola cotta in forno, 1 limone, 1 foglia di lauro, 1 cucchiaino di mostarda bruna o senape, 1 cucchiaino di salsa piccolo (Worcester o Del Duca di Urbino), alcuni cetriolini sott'aceto, 1 mazzetto di prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Esecuzione: versare l'acqua nel boccale e un pizzico di sale: 8 min., 100°, vel. 2. Inserire il cestello con il riso e cuocere: 13 min., 100°, vel. 2. Nel cestello, in acqua bollente, lessare le mazzancolle con prezzemolo, salvia, lauro, pepe e sale: 10 min., 100°, vel. 2. Scolarle, sfilare la polpa dal guscio e tagliarla a dadini. Unire il riso e condire con una salsina preparata con olio, succo di limone, mostarda e sale. Guarnire con fettine di barbabietole e cetriolini sott'aceto.
Curiosità: le mazzancolle sono una varietà di gamberi, riconoscibili dal loro colore scuro, quando non ancora cotti. In Italia sono solo importati

INVOLTINI DI PESCE CON CREMA DI RISO E CARCIOFI

200 g riso, 4 filetti di cernia, 500 g acqua, 6 carciofi, ½ cipolla piccola, 2 spicchi d'aglio, 80 g olio ex., 3 cucchiai parmigiano, ½ limone, prezzemolo tritato

Preparare i carciofi trifolati come da ricetta libro base. A fine cottura tritarli 20 sec. Vel. 6. aggiungere il parmigiano. Mettere un cucchiaio di composto su ogni filetto di pesce, arrotolare e adagiare sul Varoma, cospargendole di prezzemolo, olio e limone. Tenere da parte un po' di salsa. Fare un soffritto con olio, cipolla e aglio 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, aggiungere l'acqua e cuocere per 30 min. temp. Varoma vel. 1. terminata la cottura aggiungere il riso, salare, mettere il Varoma sul coperchio e cuocere 8 min. 100° vel. 1 e 6-7 min. in autocottura. Quando il riso è cotto, versarlo su un vassoio, adagiarvi sopra il pesce e irrorare con la salsa rimasta.

RISO E COZZE AL POMODORO

300 g riso, 1 kg di cozze, 400 g patate, 500 g pomodori da sugo, 1 spicchio d'aglio, ½ cipolla, 1 mis. Di olio ex., sale e pepe

Pulire bene le cozze e metterle nel Varoma. Mondare, lavare e affettare le patate. Scottare i pomodori e privarli della buccia. Metterli nel boccale e tritarli grossolanamente con 2-3 colpi di Turbo. Toglierli dal boccale e tenerli da parte. Rosolare l'olio per 3 min. 100° vel. 1; dopo 1 min. aggiungere aglio e cipolla. Inserire la farfalla, aggiungere i pomodori e dopo 5 min. le patate, pepare e salare poco. Aggiungere 3 mis. Di acqua, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere le cozze 20 min. a temp. Varoma. Aggiungere quindi il riso 6 min. 100° vel. 1 e 10 in autocottura. Se occorre aggiungere un po' di acqua. Al termine servire con le cozze sgusciate.

CIAMBELLA DI RISO AI FRUTTI DI MARE
250 g riso, 250 g cozze, 250 g vongole, 100 g gamberetti, 500 g acqua, 1 cucchiaino di dado vegetale, 80 g passata di pomodoro, ½ cipolla, 40 g olio ex., 1 spicchio d'aglio, sale e pepe

Porre nel boccale mezzo litro di acqua 7 min. temp. Varoma vel. 1. Posizionare il Varoma con le vongole e le cozze 15 min. temp. Varoma vel. 2. Togliere il Varoma, versare il liquido di cottura e le cozze in un recipiente. Versare nel boccale l'olio 3 min. 100° vel. 1. Unire il riso e la passata di pomodoro 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il liquido di cottura e il dado 6 min. 100 ° vel. 1. e 6 min. autocottura. Versare il tutto in uno stampo meglio con cerniera, unto di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min. Decorare con prezzemolo e cozze.

RISOTTO TOTANI E CARCIOFI
350 g riso Arboreo, 400 g totani, 2 carciofi, 1 bicchiere vino bianco secco, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, prezzemolo, olio ex., peperoncino a piacere, 800 g acqua, dado di pesce.

Soffriggere nel boccale l'olio, la cipolla, l'aglio e il peperoncino 3 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla, unire i totani a fettine e cuocere 20 min. 100° vel. 1. Unire i carciofi a spicchi e cuocere 10 min. 100° vel. 1. (Bagnare con un po' d'acqua se necessario). Unire il riso e sfumare col vino 3 min. 100° vel. 1. Unire l'acqua bollente, il dado di pesce e cuocere 6 min. 100° vel. 1 e 10 in autocottura.

RISOTTO AL SALMONE
400 g riso, 150 g salmone affumicato, 30 g olio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 mis. Vino bianco, dado vegetale, burro, sale, 1 spicchio d'aglio
Inserire nel boccale con lame in movimento l'aglio, metà salmone e prezzemolo: 15 sec. Vel. 5. Soffriggere l'olio 3 min. 100° vel. 3. Inserire la farfalla, mettere il riso e bagnare col vino bianco: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere 900 g di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado, il rimanente salmone a pezzetti e cuocere 8 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura. Mettere in una risottiera e amalgamare col burro.

RISOTTO VONGOLE E PEPERONE
300 g riso Arboreo, 300 g vongole, 1 peperone verde, 2 spicchi d'aglio, 1 mis. Olio extrav., 1 peperoncino, 1 cucchiaio prezzemolo tritato, 700 g acqua, sale.

Mettere nel boccale l'aglio e il peperone: 10 sec. Vel. 5. Unire l'olio e il peperoncino: 3 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla e aggiungere il riso e le vongole: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua e cuocere 8 min. 100° vel. 1 e 10 min. autocottura. A cottura avvenuta aggiungere il prezzemolo.

RISOTTO DI NERO
300 g riso arborio, 400 g seppioline, ½ mis. Olio, 1 cipollina, 2 spicchi d'aglio, 1 mis. Vino bianco secco, 1 cucchiaio prezzemolo tritato, 1 peperoncino, 700 g acqua bollente, sale

Tritare nel boccale l'aglio e la cipolla: 10 sec. Vel. 7-8. Unire l'olio 3 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla; unire le seppie ben pulite e tagliate a filetti (tenere da parte 3-4 vescichette contenenti il nero), il sale, il peperoncino e il vino: 8 min. 100° vel. 1. Aggiungere le vescichette nere: 6 min. 100° vel. 1. Unire il riso, insaporire bene, versare l'acqua e cuocere per 7 min. 100° vel. 1 e 10 in autocottura. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo.

RISOTTO AI GAMBERI
400 g riso, 50 g olio, 250 g gamberi scongelati (meglio se freschi), 7 mis. Acqua, ½ mis. Spumante secco o vino bianco, 1 spicchio d'aglio, 1 pezzetto di cipolla, dado bimby, prezzemolo, sale e pepe

Versare nel boccale l'olio 3 min. 100° vel. 1; dopo 1 min portare a 3 la velocità e aggiungere l'aglio e la cipolla. Inserire la farfalla, aggiungere i gamberi, bagnare con lo spumante 5 min. 100° vel. 1. Unire il riso 2 min. 100° vel. 1.. Aggiungere il brodo bollente e cuocere per 6 min. 100° vel. 1 e 10 in autocottura. A cottura ultimata versare in una risottiera, cospargere di prezzemolo e pepe e servire caldo.

TIMBALLO DI RISO CON GAMBERETTI E ZUCCHINE
500 g riso, 500 g gamberetti, 500 g zucchine, 40 g olio, 30 g farina, 40 g burro, 500 g latte, 1 cipolla, noce moscata, paprika, dado bimby, 1 lt. Acqua, sale

Inserire nel boccale l'acqua, il dado, il sale e il cestello vuoto: 10 min. temp. Varoma. Posizionare il Varoma con le zucchine tagliate a fettine e cuocere per 10 min. temp. Varoma vel. 2. Nel frattempo mettere i gamberetti sgusciati nel vassoio del Varoma. Trascorso il tempo, inserire dal foro del coperchio il riso, posizionare il Varoma con le zucchine e il vassoio coi gamberetti e cuocere 15 min. temp. Varoma vel. 4. Ungere d'olio lo stampo per il timballo, bagnarlo con un po' di acqua di cottura e conservare il resto. Nel boccale fare il soffritto con olio e cipolla: 3 min. 80° vel.4. aggiungere il prezzemolo, la paprika e gli ingredienti per la besciamella come ricetta libro base. Si può utilizzare l'acqua di cottura del riso e poi aggiungere il latte fino a 500 g di liquido. A fine cottura aggiungere i gamberetti, mescolare qualche sec. A vel. 1. Capovolgere il riso e gli zucchini su un grande vassoio e condire con besciamella e gamberetti.

RISOTTO CON LE OSTRICHE
400 g riso, 30 g burro, 16 grosse ostriche, 2-3 spicchi d'aglio, 1 scalogno, 850 g brodo di pesce, olio, sale e pepe
Aprire le ostriche e versare i molluschi, insieme alla loro acqua, in una terrina, quindi tagliarli a pezzi. Inserire nel boccale 1 spicchio d'aglio con 20 g d'olio: 3 min. 100° vel. 1. Versare il liquido delle ostriche filtrato: 3 min. temp. Varoma vel. 1. Aggiungere i molluschi: 1 min. 100° vel. 1.; mettere da parte e eliminare l'aglio. Senza lavare il boccale inserire 20 g d'olio 3 min. 100° vel. 1. Inserire lo scalogno con le lame in movimento a vel. 4-5, aggiungere l'aglio rimasto: 3 min. 100° vel. 1. Eliminare l'aglio, posizionare la farfalla, unire il riso e far tostare per 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il brodo di pesce bollente: 5 min. 100° vel. 1. Unire quanto messo da parte e lasciare in autocottura per 10 min. Versare in una risottiera e mantecare col burro.

RISOTTO GERMANA ALLO STORIONE
300 g riso Arborio, 300 g storione fresco, 1 cucchiaio caviale, 1 porro, ½ mis. Vodka, 100 g panna, 50 g burro, 700 g acqua, sale

Porre nel boccale il porro: 10 sec. Vel. 6. Unire l'olio: 3 min 100° vel. 1. Inserire la farfalla, aggiungere il sale, lo storione spezzettato, il riso e insaporire per 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua bollente 6 min. 100° vel. 1. e 10 in autocottura. Durante la cottura unire la vodka. Prima di servire unire la panna e il caviale.

PER I PICCOLI E NON SOLO

BUDINO DI RISO CON SALSA DI RIBES E PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:
650 gr. di latte, 200 gr. di riso, ½ baccello di vaniglia, 50 gr. di zucchero, ½ l. Di panna da montare, sale q.b..
Per la salsa:
200 gr. di prugne, 200 gr. di ribes
Procedimento

Montare la panna (vedi libro base) e mettere da parte. Preparare la salsa di prugne e ribes (vedi libro di base) e mettere da parte. Inserire nel boccale la farfalla, il riso, il latte, la vaniglia, il sale, lo zucchero e cuocere: 16 min. 100°vel. 1. Poi rovesciare su un vassoio e lasciar raffreddare. Quando il riso è freddo, unire delicatamente la panna, uniformare in una tortiera, rovesciare su un piatto da portata. Servire cosparso di salsa
Variante:
potete sostituire egregiamente i ribes e le prugne con fragole o mirtilli per preparare la salsina.

RISO DI CIAMPI

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di riso Carnaroli, 100 gr. di fagiolini puliti e tagliati a toccherai 3 carote, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, 3 tuorli d'uovo sodi , 500 gr. di acqua, 30 gr. di burro, sale q.b.

Procedimento: mettere nel boccale le carote e tritarle per 6 sec. Vel. 4.
Inserire la farfalla unire l'acqua il sale e cuocere: 8 min. 100° ve. 1. Aggiungere i fagiolini e farli cuocere: 5 min. 100° vel. 1. Unire il burro ed il parmigiano. Versarlo su di un piatto formando al centro una montagnola, cospargetevi sopra i rossi d'uovo passati in un colino.
Segreto:
è un modo simpatico per inculcare nei bambini l'amor patrio e soprattutto per invogliarli a mangare anche le verdure.

SFORMATO DI RISO ARCOBALENO

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di riso, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 500 gr. di zucchine, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, salvia, 1 cipolla, 1 mozzarella, 1 bustina di zafferano, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, dado Bimby, 650 gr di acqua bollente, sale e pepe q.b.

Procedimento: con lame in movimento a vel. 5 inserire, prezzemolo, salvia e rosmarino, tritare per pochi secondi e mettere da parte. Inserire la farfalla, aggiungere zucchine, olio, cipolla, sale e pepe: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere gli aromi cuocendo ancora per 1 min. togliere dal boccale sia la farfalla che il composto. Fare un soffritto con 30 gr. di olio e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Inserire nuovamente la farfalla, l'acqua e il dado: 8 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e procedere la cottura per 12 min. 100° vel. 1. Dividere il risotto in 2 parti: nella prima incorporate lo zafferano disciolto in un po’ di brodo caldo e metà del parmigiano. All'altra metà del risotto incorporare il concentrato di pomodoro ed il rimanente parmigiano. Ungere con olio uno stampo a ciambella. Versarvi il riso giallo e pareggiarlo con il dorso di un cucchiaio inumidito. Ricoprire con le zucchine trifolate e la mozzarella tagliata a dadini, terminare con il risotto rosso. Infornare in forno preriscaldato a 200° per 10 min. servirlo dopo averlo capovolto su un piatto da portata.
Curiosità:
è un piatto unico, ricco di tutti gli ingredienti necessari a un pasto completo.

RISO DI FIABA
Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di riso da insalata, 4 fette di salmone affumicato, succo di 1 limone, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 50 gr. di olive nere o verdi, 1 litro di acqua, sale q.b.

Procedimento: nel boccale inserire il cestello e 1 litro di acqua: 10 min. 100° vel. 1; salare, versare il riso e cuocere: 15 min. 100° vel.1. nel frattempo, tagliare a listarelle il salmone e , a parte, tagliare anche le olive a rondelline. Togliere il cestello con il riso, passarlo sotto l'acqua fredda e versarlo in una ciotola. Condire con olio e limone, unire il salmone e mescolare delicatamente; solo alla fine unire le olive precedentemente preparate.

RISOTTO AL MELOGRANO
Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di riso da risotto, 2 melograni "Sgranati" 1 scalogno, 30 gr. di lardo, 30 gr. di burro, dado vegetale Bimby, 450 gr. di acqua, 250 gr. di Arneis (o altro vino bianco secco) sale q.b. parmigiano grattugiato.

Procedimento: scaldare nel boccale burro e lardo: 2 min. 100° vel. 1, aggiungere lo scalogno: 2 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, unire il riso e l'Arneis, insaporire: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua bollente e il dado, procedere alla cottura: 13 min. 100° vel. 1. Qualche minuto prima del termine della cottura incorporare i chicchi di melograno, aggiungere il parmigiano, versare nella risottiera, lasciare riposare 2 min. e servire ben caldo.
Curiosità:
Il melograno è un frutto ricchissimo di vitamina C, che matura in inverno, proprio quando si fanno sentire i primi sintomi dei raffreddori.

GNOCCHI DI RISO
Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di riso, 400 gr. di acqua, 400 gr. di latte, 2 uova, 80 gr. di pangrattato, 120 gr. di farina, 1 cucchiaio di sale grosso.
Per condire: salsa di pomodoro, parmigiano grattugiato, sale q.b..

Procedimento: inserire nel boccale acqua, latte, sale e cuocere: 6 min. 100° vel. 4. Posizionare il cestello con il riso: 15 min. 100° vel. 4. Togliere il cestello per fare intiepidire il riso, lasciando il fondo di cottura nel boccale. Inserire la farfalla, aggiungendo il riso già cotto, le uova, la farina, il pangrattato, amalgamare per 30 sec. A vel. ...(MI SPIACE IL LIBRO NON RIPORTA LA VELOCITA). Spolverizzare con farina il piano di lavoro. Versarvi il composto ottenuto. Formare dei salamini e tagliarli a toccherai. Cuocerli in acqua bollente salata per pochi minuti, scolarli come vengono a galla.
Segreto: quando non avete le patate per preparare gli gnocchi, questa è una buona alternativa, pià semplice e anche più veloce.

CROSTATA DI RISO
Ingredienti per 6 persone:
1 dose di pasta frolla, 1 buccia di limone (solo la parte gialla), 600 gr. di latte intero, 200 gr. di riso da minestra, 120 gr. di zucchero, 30 gr. di uvetta, 50 gr. di mandorle bianche spellate e tritate grossolanamente, 1/2 stecca di vaniglia o vaniglina, 1 uovo intero, 1 presa di sale, zucchero a velo vanigliato, 20 gr. di burro.

Procedimento: nel boccale inserire latte, buccia di limone, vaniglia e sale e portare a ebollizione: 7 min. 100° vel.3. Unire il risoe cuocere: 15 min. vel. 2 cominciando a 100° e portando poi a 90° la temperatura. Incorporare zucchero, mandorle e uovo, mescolare. Lasciare intiepidire. Intanto stendere molto sottilmente la pasta frolla, foderare una teglia imburrata, riempirla con il composto, unire l'uvetta ammorbidita e ben lavata decorare con listarelle di pasta frolla. Infornare a 180° per 30-40 min. servire fredda cosparsa con abbondante zucchero a velo.
Curiosità: contrariamente a quanto si pensa, l'uvetta non è così ricca di calori. 100 gr. forniscono infatti 280 Kcal. Non molte, soprattutto considerando che i quantitativi utilizzati per la preparazione sono, di solito, molto limitati.

SALAME DI RISO
Ingredienti per 6 persone:
200 gr. di riso, 500 gr. di latte, 250 gr. di mascarpone, 100 gr. di zucchero, 80 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, 75 gr. di cacao, 200 gr. di amaretti, 200 gr. biscotti secchi, 1 bustina di vaniglian
Procedimento: inserire la farfalla, versare nel boccale latte e riso e far cuocere 15 min. 100° vel. 1, unire la vaniglina poi mettere da parte. Inserire nel boccale i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito, il mascarpone e il cacao: 1 min. vel. 3. Versare il composto in una terrina, unire il riso freddo, gli amaretti e i biscotti rotti grossolanamente. Modellare come un salame e tenere in frigo per almento 3 ore.
Variante: potete usare lo stesso impasto per formare delle palline grosse quanto una noce da passare nella granella di nocciole o nelle scagliette di cocco. Gli stessi bambini saranno felici di darvi una mano.

BISCOTTI CON FARINA DI RISO
Ingredienti: 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero, 1 uovo, 150 gr. di riso, 200 gr. di farina bianca, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, 100 gr. di latte.

Preparazione: inserire nel boccale il riso e polverizzarlo per 2 min. a vel. Turbo. Mettere da parte la farina ottenuta e porre nel boccale il burro, lo zucchero e lavorarli a vel. 3 per 40 sec. Aggiungere 1 uovo, la farina di riso, il sale, la farina bianca, lavorare il tutto per 30 sec. a vel. 4. Aggiungere il latte per ottenere un impasto morbido, aggiungere la vanillina e in ultimo il lievito, sempre a vel. 4. Con una sacca da pasticcere formare su carta da forno tanti biscottini. Infornare a 180° per 20 min., sformarli e lasciarli raffreddare.

DOLCETTI DI RISO
Ingredienti:
100 gr. di farina "00", 15 gr. di lievito di birra, 100 gr. di riso originario, 1 albume, 50 gr. di uvetta, la scorza grattugiata di 1 limone, 600 gr. di latte, 1 pizzico di sale, 40 gr. di zucchero (o 2 cucchiaini di fruttosio).

Preparazione: far rinvenire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida per mezz'ora. Nel boccale versare 100 gr. di latte: 40 sec. a 100° vel. 1; aggiungere il lievito, 1 pizzico di zucchero, 40 gr. di farina: 30 sec. a vel. 3. Mettere da parte e lasciar lievitare il composto per mezz'ora coperto da un canovaccio. Versare nel boccale il latte rimasto con il sale e far cuocere 7 min. a 100° vel. 1, inserire la farfalla e aggiungere il riso: 30 min. a 90° vel. 1. Versare in una terrina e lasciar intiepidire. Incorporare la farina rimasta, l'albume, il composto lievitato, l'uvetta sgocciolata e perfettamente asciutta, la scorza di limone e 20 gr. di zucchero. Mescolare bene. Suddividere il composto a cucchiaiate su una teglia foderata di carta da forno e cuocere in forno a 190° per 15-20 min. . Cospargere di zucchero a velo. CONSIGLIO: i metodi di preparazione dell'uvetta sultanina sono talvolta poco igienici, soprattutto quelli che prevedono l'essicazione al sole. E' sempre bene lavarla con cura prima di utilizzarla.

SFORMATO DI RISO DOLCE
Ingredienti: 300 gr. di riso, 1 litro di acqua. 3 uova, 50 gr. di burro, 200 gr. di zucchero, 250 gr. di ricotta, 1 misurino di liquore, 100 gr. di latte, 1 limone (solo buccia).

Nel boccale asciutto polverizzare per 20 sec. Vel turobo lo zucchero e la scorza del limone e mettere da parte. Inserire la farfalla. Mettere nel boccale l'acqua, portare a ebollizione 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e cuocere 10 min. 100° vel. 1. Scolare il riso. Nel boccale, aggiungere il latte e burro. Uova, liquore ricotta: 20 sec. Vel 4. Aggiungere il riso e lo zucchero con la scorza di limone trattata. Spatolare per 10 sec. A vel 2. Versare il composto in una teglia e cuocere in forno a 200° per 40 min.
Variante: per velocizzare i tempi di cottura in forno, potete usare degli stampini monodose e lasciarli cuocere solo la metà del tempo in forno caldo.

RISOTTO MIMOSA
Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso da risotto, 16 gamberetti, 50 gr. di parmigiano 100 gr. vino bianco, 800 gr. di acqua, 1 cucchiaio di dado vegetale 5 tuorli, 40 gr. olio extra vergine di oliva 1 bustina di zafferano aglio 1 spicchio, rosmarino e salvia, sale q.b.

Procedimento: nel boccale soffriggere l'olio, aglio, la salvia ed il rosmarino per 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, versare il riso e i gamberetti. Bagnare con il vino bianco e tostare per 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua bollente ed il dado, proseguire la cottura per 13 min. 100° vel. 1. Nella risottiera amalgamare i tuorli con lo zafferano ed il parmigiano, unire quindi il riso e mantenere. Servire ben caldo
Consiglio: tenete da parte due uova che preparerete sode e grattugerete per creare l'effetto mimosa sui piatti singoli.

NONNI: SEGRETI E SAGGEZZA

RISOTTO ALLA GRAPPA E PERE

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso, 40 gr. di burro, 1 scalogno, 2 pere non molto dolci (Abate), 80 gr. di grappa, 70 gr. di yogurt naturale, 100 gr. di yogurt naurale, 100 gr. di taleggio, 800 gr. di acqua bollente, 1 cucchiaio di dado Bimby vegetale, sale e pepe q.b.

Procedimento: inserire nel boccale il burro e lo scalogno: 2 min. 90° vel. 4 e poi 2. Aggiungere le pere sbucciate e tagliate a tocchetti: 3 min. 90° vel. 1. Mettere da parte metà delle pere. Inserire la farfalla unire il riso: 3 min. 100° vel. 1. Sfumando con la grappa. A questo punto aggiungere l'acqua il dado e cuocere: 13 min. 100° vel. 1. Unire le pere, lo yogurt e il taleggio a dadini, sale e pepe. Lasciare a riposo 2 minunti prima di servire.
Curiosità:il taleggio è detto anche Quartirolo, perché originariamente in autunno le vacche riportate a valle si alimentavano con l'erba del quarto taglio.

RISOTTO AL BACCALA'

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. Di riso, 300 gr. Di baccalà ammollato, 50 gr. Di olio extravergine di oliva, 1 cipolla, peperoncino rosso, 100 gr. Di vino bianco, 250 gr. Di pomodori pelati, 800 gr. di brodo, parmigiano grattugiato, sale q.b.., prezzemolo tritato.

Procedimento: nel boccale mettere olio, cipolla e peperoncino: 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla e unire il baccalà ammollato a tocchetti e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Unire il vino e sfumare: 3 min. 100° vel 1, aggiungere i pomodori: 5 min. 100° vel. 1.
Versare il riso e il brodo bollente, cuocere: 14 min. 100° vel. 1. Versare in una risottiera, mantecare con il burro cospargere di prezzemolo tritato, e parmigiano. Lasciare riposare 1 minuto prima di servire.
Variante: si può eliminare il formaggio grattugiato e cospargere il riso con il prezzemolo tritato e una buccia di limone grattugiato.

RISOTTO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di riso, 300 gr. di olive verdi, 200 gr. di bresaola a fette spesse, prezzemolo, 4 cucchiai d'olio extravergine di oliva, 1 litro di acqua, pepe q.b.

Procedimento: snocciolare le olive nel boccale: 5 sec. Vel.3. Togliere i noccioli e unire 2 cucchiai di olio e tritare fino ad ottenere un paté: 30 sec. Vel 6-7. Svuotare il boccale e senza lavarlo inserire la bresaola e il prezzemolo: 30 sec. Vel 6-7. Unire il tutto alle olive nel piatto da portata. Versare nel boccale 1 litro di acqua e bollire per 10 min. 100° vel. 1. Unire i riso e cuocere 13-15 min. 100° vel 1. A cottura ultimata scolare, mescolare e aggiustare di pepe e unire agli altri ingredienti.
Consiglio: questo piatto è ottimo anche freddo con l'aggiunta di succo di limone. Ricordatevi di salare poco il riso in cottura perché bresaola e olive sono già molto saporite.

RISOTTO MEDITERRANEO

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di riso Carnaroli, 100 gr. di olive nere snocciolate, 200 gr. di pomodori o pelati, 1 cucchiaio di capperi, 1 o 2 filetti di acciughe già pulite, 1 spicchio di aglio, 1 peperoncino rosso, 20 gr. di prezzemolo tritato, 1 scalogno piccolo, 100 gr. di vino bianco, 600 gr. di acqua, 1 cucchiaio di dado di carne Bimby, 60 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di parmigiano grattugiato.

Procedimento: nel boccale mettere parmigiano e prezzemolo: 20 sec. Vel. Turbo e mettere da parte.
Tritare aglio, capperi, peperoncino, acciughe e pomodori: 30 sec. Vel 5, aggiungere 30 gr di olio e le olive snocciolate: 10 min. 100° vel. 1. Togliere dal boccale il sugo e tenere a parte.
Soffriggere 30 gr. di olio e scalogno: 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, aggiungere il riso e tostare: 2 min. 100° vel. 1, sfumare con il vino: 1 min. 100° vel. 1 Versare l'acqua bollente e il dado, cuocere: 13-15 min. 100° vel. 1. Unire la salsa, mescolare 20 sec. Vel. 1. Versare nella risottiera mantecare con il parmigiano e il prezzemolo e servire all'onda.
Variante: per rendere questa ricetta veramente mediterranea, potete sostituire il Parmigiano con Ricotta secca e salata.

RISO IN CREMA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di riso, 250 gr. di ricotta, 150 gr. di zucchero, 300 gr. di lamponi o fragole, 1 scorza di limone grattugiata, 250 gr. di latte, 100 gr. di panna, 1 bustina di vaniglina, 200 gr. di acqua.

Procedimento: porre nel boccale la scorza di limone, 50 gr. di zucchero e la vaniglina: 20 sec. Vel turbo e mettere da parte.
Frullare nel boccale i lamponi (lasciandone da parte qualcuno per decorare): 25 sec. Vel 6 e mettere da parte. Inserire la farfalla.
Aggiungere il latte e 200 gr. di acqua, zucchero aromatizzato e cuocere: 8 min. 100° vel 1.
Aggiungere il riso e cuocere: 13 min. 100° vel. 1 far raffreddare stendendolo su un vassoio.
Nel boccale con la farfalla inserita, aggiungere la ricotta, lo zucchero e la panna lavorare 30 sec. Vel. 3. Unire il riso ormai raffreddato. Condire la metà del composto ottenuto con la salsa di lamponi. Mettere in coppette alternando strati di riso rosa e di riso bianco e terminare con uno strato di riso bianco.
Decorare con i lamponi interi, prima di servire far raffreddare.
Curiosità: i lamponi hanno buone proprietà diuretiche e lassative. Sono ricchi di vitamine e sali minerali. Per queste ragioni sono particolarmente adatti all'alimentazione degli anziani.

RISOTTO PER SUPPLI'

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di riso per supplì, 400 gr. di macinato misto, ½ cipolla, 1 carota, sedano, 500 gr. di passato di pomodoro, 5 uova, 100 gr di parmigiano grattugiato, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 800 gr. di brodo bollente, sale e pepe, q.b.

Procedimento: inserire nel boccale gli odori (sedano, carota e cipolla): 10 sec. Vel. 4. Raccogliere il composto con la spatola e tritare altri 10 sec. Fare un soffritto: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere la carne e cuocere 6 min. 100° vel. 1.
Aggiungere il pomodoro e cuocere 6 min. Temp. Varoma. Inserire la farfalla il riso, e il brodo bollente: 15 min. 100° Vel. 1. Far raffreddare in una pirofila e amalgamare con uova e parmigiano. Dare con le mani una forma allungata, passarla nel pane grattugiato e friggere in olio bollente.
Variante: per rendere più semplice la cottura durante la friggitura, potete preparare delle palline con il riso come per gli arancini, dentro cui metterete una pallina di mozzarella fresca.

TORTA DEGLI ADDOBBI
Ingredienti per 4 persone:
100. gr. di riso, 600 gr. di latte, 150 gr. di zucchero, 40 gr. di cedro candito o arancia candita 60 gr. di mandorle spellate 4 uova, 1 bustina di vaniglina, cannella (facoltativa) burro per ungere la teglia, farina.
Per il caramello: 50 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di acqua.

Procedimento nel boccale tritare le mandorle: 20 sec. Vel. Turbo e metterle da parte. Versare nel boccale il latte: 8 min. 90°. Aggiungere il riso e cuocere 16 min. 90° vel. 1 Togliere e fare raffreddare. Con 50 gr. di zucchero e 1 cucchiaio di acqua preparare il caramello, farlo raffreddare su carta da forno eridurlo in pezzettini. Inserire nel boccale pulito le uova, lo zucchero, la vaniglina, e, a piacere, i canditi spezzati, la cannella: 20 sec. Vel. 1. Spatolando. Unire il riso con il latte, le mandorle e il caramello. Mescolare con la spatola. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 170° per un 'ora circa.
Quando raffredda cospargere con zucchero a velo.
Segreto: se il caramello risulta dolce, sostituire il cucchiaio d'acqua con un cucchiaio di aceto di vino

RISO APPETITOSO
Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso Carnaroli, 800 gr. di brodo di pesce (o vegetale) 2 scalogni o 1 cipolla, 40 gr di olio extravergine di oliva, 6 acciughe fresche dislicate, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 cucchiai di Marsala secco sale e pepe q.b., parmigiano grattugiato.

Procedimento: nel boccale mettere scalogno (o cipolla) olio: 3 min. 100° vel 4. Unire le acciughe disliscate: 1 min. 100° vel.1. Inserire la farfalla e aggiungere il riso: tostare 2 min. 100° vel 1, sfumare il il Marsala; 1 min. 100° vel 1. Versare il brodo bollente, cuocere: 10-13 min. 100° vel 1. Aggiungere il prezzemolo tritato, controllare di sale e pepe. Servire con parmigiano a parte.

MINESTRA TRICOLORE
Ingredienti: per 4 persone:
200 gr. di riso originario, 1 litro di brodo vegetale, 100 gr. di piselli, 100 gr. di asparagi, 1 porro, 2 foglie di salvia, 50 gr. di carne affumicata a tocchetti, 5 pomodorini sminuzzati, 20 gr di olio extra vergine di oliva 1 cucchiaio di prezzemolo tritato parmigiano grattugiato sale e pepe q.b.

Procedimento: tritare nel boccale porro e salvia: 5 sec. Vel. 5. Aggiungere l'olio, gli asparagi, privati delle punte, e far cuocere 2 min 100° vel 2. Inserire la farfalla, aggiungere il brodo bollente. Unire il riso, la carne affumicata, i piselli e cuocere 12 min. 100° vel. 1, e 5 min. a 90°.
10 min. Prima ddella cottura aggiungere le punte degli asparagi, i pomodori e il prezzemolo servire con parmigiano e pepe a parte.
Curiosità: è un tipico risotto primaverile, molto leggero, adatto come disintossicante dell'organismo, dopo la super alimentazione invernale.

MINESTRA DI RISO E SEDANO RAPA
Ingredienti per 4 persone:
150 gr. di riso originario, ½ cipolla, 40 gr. di olio extravergine di oliva, 200 gr di zucca, 300 gr. di sedano rapa a dadini 1-2 patate , dado bimby, 1 litro di acqua, 2 cucchiai di passata di pomodoro.

Procedimento: inserire nel boccale la cipolla, l'olio, 100 gr. di zucca e soffriggere: 3 min. 100° vel 3. Aggiungere la restante zucca a dadini, le patate a tocchetti, il sedano rapa la passata di pomodoro, un cucchiaio di dado Bimby e l'acqua. Cuocere per 30 min. 100° vel 1. Aggiungere il riso e cuocere 13 min. 100° vel 1. Lasciare riposare 2-3 min. Prima di servire
Curiosità: tutti i tipi d sedano hanno delle sostanze non nutritive, le cumanine, utili nella prevenzione del cancro. Inoltre tonificano il sistema vascolare e abbassano la pressione.